

コース

Course

鉄板料理



清水

Kiyomizu 12,000

季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

すっぽんと黒毛和牛

季節の魚介の冷製

Softshell Turtle, wagyu, shrimp, scalop, sea urchin, beans

上賀茂の賀茂茄子と京都牛ロースの焼しゃぶ

Sauted Kyoto wagyu with special sauce and "Kamonasu" kyoto-egg plant

鱧の天婦羅と

契約農家さんの万願寺唐辛子

Pike conger fish Tempura and sauted sweet pepper

黒毛和牛の鉄板焼き 100g

※+3500円でA5ヒレ肉に変更できます

Teppan yaki steak wagyu sirloin 100g
※You can change for A5 wagyu fillet+3,500

うなたまわかめうどん

Udon noodle with eel and egg

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

花六

Hanaroku 16,000

季節の先付け3種

Today's 3 kinds of appetizers

すっぽんと黒毛和牛

季節の魚介の冷製

Softshell Turtle, wagyu, shrimp, scalop, sea urchin, beans

上賀茂の賀茂茄子

京鴨ロースとフォアグラのムサカ風

Sauted Kyoto duck and foie-gras with "Kamonasu" kyoto-egg plant

オマールブルーの鉄板焼き

サラダ仕立て 生姜香るフレッシュトマト

Teppan yaki lobster with fresh tomato sauce and seasonal vegetables

黒毛和牛の鉄板焼き 100g

※+3500円でA5ヒレ肉に変更できます

Teppan yaki steak wagyu sirloin 100g
※You can change for A5 wagyu fillet+3,500

うなたまわかめうどん

Udon noodle with eel and egg

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

感洛

Kanra 20,000

季節の先付け4種

Today's 4 kinds of appetizers

すっぽんと黒毛和牛

季節の魚介の冷製

Softshell Turtle, wagyu, shrimp, scalop, sea urchin, beans

上賀茂の賀茂茄子と京都牛ロースの焼しゃぶ

Sauted Kyoto wagyu with special sauce and "Kamonasu" kyoto-egg plant

鮑の鉄板焼き レモンと山形のだしで

鱧の天婦羅 茗荷ソース

Teppan yaki abalone and Pike conger fish Tempura

黒毛和牛A5ヒレ肉の鉄板焼き 100g

Teppan yaki steak A5 wagyu fillet 100g

うなたまわかめうどん

Udon noodle with eel and egg

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

Today's dessert and coffee or tea

アラカルト A la carte

京都牛ロース 200g 8,500
Kyoto wagyu beef sirloin

黒毛和牛A5ヒレ 150g 11,000
A5 wagyu beef fillet 200g 14,500
300g 21,000

京鴨 3,000
Kyoto duck

オマール海老 時価 ask
Lobster

鮑 時価 ask
Abalone

焼き野菜盛合せ 1,800
Assorted grilled vegetables

フォンダンショコラ&バニラアイス 1,500
Fondant Chocolat& vanilla icecream

フルーツ盛合せ 1,800
Assorted fruits

アイス 600
Icecream

表記の価格には消費税・サービス料10%が含まれています。
This price includes tax and service charge.